

コーヒー豆リスト

	国	商品名	詳細	特徴	製法
浅煎り	 エチオピア	グジ G-1	シャキツン村 TADE GG 農園	桃のような香り 有機 JAS、RA 認証	● ●
	 ケニア	ティム AA	キリニャガ	黒糖 フローラル	●
	 エチオピア	ウェストアルシ	リリパ村	キャンディのような後味	●
中煎り	 中国	孟連銀輝農園	雲南省	熟したイチゴのような香り ティーライト	● ●
	 エチオピア	イルガチェフェ	ハルスケ村	赤ワイン ベリー	●
	 コスタリカ	ガンボア農園	タラス地区	リンゴ、ブドウ ブラックハニー製法	●
	 ハイチ	マールブランシュ	ティオッテ地区	カリブ海系の上品な 柔らかい酸味と甘み	●
	 ブラジル	ドウアスポンチス	セラード ブルボンクラシコ	カカオ シロップ	●
	 ボリビア	コパカバーナ	ユングス地方	飲みやすさ抜群 バイオラティーナ有機	● ●
	 グアテマラ	ラ・クプラ農園	アンティグア	チョコ感覚 絶妙なバランス	●
中深煎り	 ブレンド	ぽれぽれ	エチオピア×ブラジ ル×コロンビア	創業以来の人気 No.1 ハーモニーブレンド	●
	 インドネシア	マンデリン	リントンニフタ ビンタンリマ	クリーミーなコクと甘み (五つ星)	●
	 ニカラグア	エル・ボスケ	ペラルタ社	クリーンカップ 48 時間好気発酵	●
	 ブレンド	じゃんぼ	タンザニア×マラウ イ×ニカラグア	ミルクとの相性バッチリ!! 贅沢ブレンド	●
	 ケニア	カンゴチョコ AA	ニエリ	高級チョコレート キイチゴ	●
深煎り	 ミャンマー	シャン・ステイト	ユアング ジーニアス	ダークチョコ 栽培期間 中農薬化学肥料不使用	● ●
	 ブラジル	ドナ・ネネン	セラード フルッタ・メルカドン	デカフェ カフェイン 99.9%除去 果物・カラメルの甘み	● ●

●ウォッシュド ●ハニー製法 ●ナチュラル ●スマトラ式 ●嫌気発酵 ●天然酵母 ●オーガニック系

2024年5月8日改正

ぽれ珈琲 TEL0284-22-3724